# (19)日本国特許庁(JP)

# (12) 公開特許公報(A)

### (11)特許出願公開番号

# 特開平10-230978

(43)公開日 平成10年(1998)9月2日

(51) Int.Cl.6

識別記号

FΙ

B 6 5 D 81/34

33/01

V

B 6 5 D 81/34

33/01

審査請求 未請求 請求項の数5 FD (全 6 頁)

(21)出願番号

特願平9-46944

(22)出願日

平成9年(1997)2月17日

(71)出願人 000002897

大日本印刷株式会社

東京都新宿区市谷加賀町一丁目1番1号

(72)発明者 小宮 康豊

東京都新宿区市谷加賀町一丁目1番1号

大日本印刷株式会社内

(72)発明者 藤森 麻子

東京都新宿区市谷加賀町一丁目1番1号

大日本印刷株式会社内

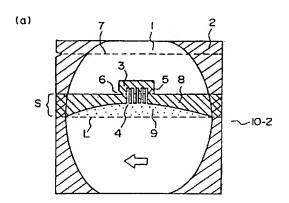
(74)代理人 弁理士 小西 淳美

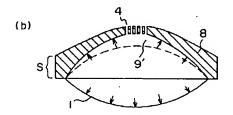
## (54) 【発明の名称】 電子レンジ用包装袋

# (57)【要約】

【課題】内圧を高めて高温短時間で加熱調理ができ、通 気孔から液汁の飛散のない、電子レンジ用包装袋を供給 する。

【解決手段】食品を収納し、そのまま電子レンジで加熱 調理する包装袋のシール部の内側輪郭線が、前記包装袋 の角部、背シール部S及びトップシール部において内側 に湾曲する曲線状とし、前記包装袋が膨らんだ状態で高 位置にくるシール部に設けられた突出部3を引き裂くこ とによって通気孔4を形成する。また、前記背シール部 Sにおける、前記内側輪郭線とその両端を結ぶ直線しと によって区画される弓状の領域9を剥離可能に弱接着す る。





#### 【特許請求の範囲】

【請求項1】 食品を収納し、そのまま電子レンジで加熱調理する包装袋の周辺シール部の内側輪郭線が、前記包装袋の少なくとも角部、背シール部において曲線であることを特徴とする電子レンジ用包装袋。

【請求項2】 前記包装袋の周辺シール部に設けられた 突出片を引き裂くことによって通気孔が形成されること を特徴とする請求項1記載の電子レンジ用包装袋。

【請求項3】 前記背シール部における、前記内側輪郭線とその両端を結ぶ直線とによって区画される弓状の領域が剥離可能に弱接着されていることを特徴とする請求項1あるいは請求項2のいずれかに記載の電子レンジ用包装袋。

【請求項4】 前記突出片の引き裂き方向と前記包装袋 に使用される少なくとも一方向に直進カット性を有する フィルムの直進カット方向とが一致することを特徴とする請求項1乃至3のいずれかに記載の電子レンジ用包装 岱

【請求項5】 前記突出片の引き裂き線に沿って弱め線 加工が施されていることを特徴とする請求項1乃至3の いずれかに記載の電子レンジ用包装袋。

## 【発明の詳細な説明】

[0001]

【発明の属する技術分野】本発明は、包装袋内で加熱調理を行う電子レンジ用包装袋に関する。

#### [0002]

【従来の技術】調理済み冷凍食品、チルド食品等を包装 袋から取り出し食器に移し代えて電子レンジで単に加熱 調理する代わりに、包装袋を調理器具代わりにして、包 装袋ごと電子レンジで加熱調理しそのまま、あるいは食 器に移し代えて食卓に供するニーズが多くなってきてい る。これは、包装袋を食器代わりにすれば移し変え、盛 りつけ、食器洗いの手間が省け、また、食品によっては 包装袋内で、内圧を高めにして高温加熱したり、加熱蒸 気で暫く蒸したりした方がより美味しく食べられる食品 が有るためである。このようなニーズに対応すべく、最 適調理が包装袋の中で完成するように、食品のメニュー 毎に包装設計がなされなければならない。しかるに、殆 どの電子レンジ用包装袋が、単に中身を包装し、加熱直 前に電子レンジの中で破裂を防止するために包装袋の一 部を開封するか、あるいは、自動的に加熱水蒸気を逃が す通気孔が形成されるようにしたものである。この後者 については、例えば、図4(a)に示す特開昭63-1 38975号公報、図4(b)に示す特開平4-400 05号公報、図4(c)に示す特開平8-80979号 公報等の例があり、いずれもサイドシール部に通気孔が 開口するようになっている。図4(b)の場合は、応力 が集中するサイドシールの先端部から開封するようにな っている。一般に使用される包装袋の基本形状は、ピロ ウ包装袋、4方シール袋が圧倒的に多く、仕上がり形状

は角状のものが多い。

[0003]

【発明が解決しようとする課題】しかるに、上記各号公報に提案されているような包装袋では、構造的に耐内圧性がないため、中身の高温加熱調理あるいは中身食品を高温のまま暫く蒸らすような調理には不適であるという問題がある。また、サイドシール部に通気孔が設けられているので、固形物の場合は問題はないが、水分の多い調理食品等をトレーを使わず直詰めした場合に、液汁が通気孔から加熱蒸気と一緒に吹き出して電子レンジ内を汚すという問題が発生する。また、包装袋の角部に残りやすい粘性のある食品、不定型な食品の角部等マイクロ波が集中し易い部分で、焦げたり、変色したりする問題がある。本発明は、前述の問題点に鑑みてなされたもので、中身食品が焦げにくく、液汁の噴出がなく、高圧のまま高温加熱あるいは蒸しが継続される電子レンジ用包装袋の提供を目的とする。

#### [0004]

【課題を解決するための手段】前記課題を解決するためになされた本発明は、食品を収納し、そのまま電子レンジで加熱調理する包装袋の周辺シール部の内側輪郭線を、前記包装袋の少なくとも角部、背シール部において曲線とし、前記包装袋の周辺シール部に設けられた突出片を引き裂くことによって通気孔を形成し、前記背シール部における、前記内側輪郭線とその両端を結ぶ直線とによって区画される弓状の領域を剥離可能に弱接着し、前記突出片の引き裂き方向と前記包装袋に使用される少なくとも一方向に直進カット性を有するフィルムの直進カット方向とを一致させ、前記突出片の引き裂き線に沿って弱め線加工を施す、ことから構成する。

## [0005]

【発明の実施の形態】本発明を図面を用いて、更に詳し く説明する。図1は本発明による電子レンジ用包装袋の 4方シール袋を使用した場合の説明図である。図1 (a)は、本発明による4方シール袋10-1の平面図 である。図1(a)に示すように、本発明による4方シ ール袋10-1は、少なくとも包装袋の4隅において、 サイドシール部2の内側輪郭線が曲線を呈している。そ して、この4方シール袋を構成する上下2枚の積層フィ ルム1はこのサイドシール部2(斜線で示す)におい て、強固に接着されている。このような全体が円に近い 輪郭線は、ヒートシールバーの形状を変えることによっ て容易に得られる。また、大きな矢印で示す原反フィル ムの流れ方向に沿った1辺には、突出片3が、引き裂き 線6を介して連接され、この引き裂き線6を跨いで通気 孔4を形成するため、櫛状のヒートシールがなされてい る。通気孔5の太さ、本数、ピッチ等は、内容食品の電 子レンジ加熱条件に応じて適宜定めれられる。突出片3 と通気孔4の取り付け位置は、突出片3が引き裂き可能 な位置であれば4辺のうちどこにあってもよいが、原反

フィルムの流れ方向に沿った辺に設けられることが好ま しい。また、突出片3が複数箇所に設けられてもよい。 内容物は、4方シールの1方が開封している状態で中央 の円形部に充填され、最後に充填側がシールされて、図 1の斜線で示すように4方が完全にシールされる。また この部分は強接着されていて剥離不能である。そこで、 この4方シール袋10-1を電子レンジで加熱する前 に、突出片3を引き裂き線5に沿ってノッチ6から引き 裂けば、加熱蒸気を外部に逃がす通気孔4を形成するこ とができる。これを設けることにより、4方シール袋1 0-1が、電子レンジ内で破裂するのを防ぐことがで き、また、その開口総面積(図1(b)参照)に応じ て、内圧、加熱温度を制御することができる。最適の条 件で加熱調理の終わった内容物を取り出すには、ノッチ 6から切り取り線7に沿って包装袋10-1を切り裂け ばよい。原反の基材層には少なくとも一方向に直進カッ ト性を有するフィルムが使用されていて、その直進カッ ト方向は一般には矢印方向であり、引き裂き線6と切り 取り線7は矢印方向に引き裂き易くなっている。少なく とも一方向に直進カット性を有するフィルムの代わり に、引き裂き線5と切り取り線7の位置にレーザー加工 等による表面からのハーフカット線をあらかじめ形成し ておいてもよい。また、少なくとも一方向に直進カット 性を有するフィルムを使用する場合、ノッチ6に代わっ て、図1(a)における左右両辺のいずれかに、無数の 傷痕を設け、好みの位置から引き裂けるようにしてもよ

【0006】図1(b)は、内圧が高まった状態の側面図である。4方シール袋10-1の収納部形状は、球状に近づくので、従来の角の有る4方シール袋と異なり、内容物の被覆面積が小さくなり、内圧による内部応力が内壁に対して略均等にかかるようになり、結果として耐圧性が向上し、その分だけ内容物の高温調理が可能になる。さらに、角部をなくしたことによって、加熱も均一化し、過度の加熱による焦げ、変色部分の発生が極めて少なくなる。

【0007】この4方シール袋10-1の通気孔4は、図1(b)に示すように、高い位置にないため、液汁の噴出防止効果はないが、液汁の少ない、トウモロコシ、餃子、シュウマイ等を対象食品として好適に処理することができる。また、通気孔4の太さ、長さ、本数は、内容物の水分を逃がしたくない食品、高熱蒸気による蒸らし時間を長くした方が美味しく食べられる食品等によって適宜選択すればよい。当然のことながら、この通気孔4の総面積が大きくなっていくと、包装袋なしで、食器に移し代えて加熱する場合と同じ条件に近づく。

【0008】図2は、本発明による電子レンジ用包装袋にピロウ包装袋を使用した場合の説明図である。本発明によるピロウ包装袋10-2は背シールによって胴貼りされた筒状体の両端部をサイドシールしたものであっ

て、背シール部Sを上にして使用される。図2(a) は、ピロウ包装袋10-2の平面図であって、背シール 部Sは、いずれかの方向に寝かされている。図2(a) に示すように、本発明によるピロウ包装袋10-2は、 少なくとも包装袋の4隅におけるサイドシール部2の内 側輪郭線が曲線になるように、斜線部分で示すように変 形ヒートシールされて、強接着されている。従って、内 圧が高まり内部空間が膨張することによって、中央の充 填空間は拡大するが、この本発明によるピロウ包装袋1 0-2の場合は、前記の本発明による4方シール袋10 -1よりもさらに球状に近づける手段が施されている。 それは背シール部Sの構成にあって、それについては、 次の欄で説明する。また、矢印で示す原反フィルムの流 れ方向に沿って形成された背シール部Sには引き裂き線 5を介して突出片3が連接され、この引き裂き線5を跨 いで櫛状のヒートシールによって通気孔4が形成されて いる。従って、電子レンジで加熱する前に、この引き裂 き片3を引き裂き線5に沿ってノッチ6から引き裂け ば、加熱蒸気を外部に逃がす通気孔4を形成することが でき、電子レンジ内での破裂を防止できるようになって いる。この通気孔4の本数、大きさは、内容食品の加熱 条件に応じて適宜定めればよい。加熱調理が終われば、 切り取り線7に沿って包装袋10-2を開封して内容物 を取り出すことができる。また引き裂き線5、切り取り 線7に従ってスムーズに引き裂くには、前述のように引 き裂き方向と原反の基材層の直進カット方向を一致させ ればよく、あるいは表面からのハーフカット線を設ける ようにしてもよい。

【0009】図2(b)は、本発明によるピロウ包装袋 10-2の加熱調理時の側面図である。図2(b)に示 すように、寝かされていた背シール部Sは立ち上がり、 通気孔4は包装袋のトップ部にくる。従って、水分の多 い内容物であっても、通気孔4から加熱蒸気とともに噴 出することはきわめて少なくなる。さらに、このピロウ 包装袋の場合、背シール部Sは、内側輪郭線が内側に湾 曲して曲線状を呈する強接着部8とその内側、すなわち 内側輪郭線とその両端を結ぶ直線しとによって区画され るドットで示す弓状の領域からなり、この弓状の部分 は、剥離可能に弱接着された弱接着部9を構成してい る。この弱接着部9は内圧が高まり所定のレベルに達す ると、始めて剥離して加熱蒸気を通気孔4から外部に逃 がすために設けられている。この弱接着部9が剥離する ことによって、内部空間はさらに球状に近づく。そのも ようは図2(b)によって示され、剥離された弱接着部 分は、9'で示されている。従って、この弱接着部9が 剥離するまでの間、より高温、高圧で加熱蒸気を内部に 溜めた状態で内容物を処理することができるので、本発 明によるピロウ包装袋10-2は、全体の加熱時間の短 縮はもとより、半調理状態の食品をピロウ包装袋の中で 完全調理することにより、さらに美味しく食べられるよ

うな新食品の開発に貢献することができる。前記の弱接着部9における弱接着の手段としては、輪郭線の両端を結ぶ直線し上を適宜な大きさとピッチをもって配列する点線状に強接着をし、弱接着領域に内容物が入りこまないように、弱接着部9に低融点のヒートシール剤を部分コートしておくか、あるいは碁盤目シール等で接着強度を下げておけばよい。この後者の手段は、強接着部分8と同時に、同一ヒートシールバーで同時にヒートシールすることができる。

【0010】図3は本発明による電子レンジ用包装袋に 自立袋を使用した場合の説明図である。本発明による自 立袋10-3の底部Bは球面ではないが、球面に近い船 形状に成形されているので、船形の内面形状をそのまま 流用するが、肩部は、内部輪郭線が曲線になるようなヒ ートシールバーで強接着し、頭部には、引き裂き線5を 介して突出片3が連接され、この引き裂き線5を跨いで 櫛状のヒートシールがなされている。従って、電子レン ジで加熱する前に、この突出片3を引き裂き線5に沿っ て引き裂けば、加熱蒸気を外部に逃がす通気孔4をトッ プに形成することができ、電子レンジ内での破裂を防止 できるようになっている。また、電子レンジによる加熱 処理後、切り取り線7で肩部を切り取れば開封すること ができる。この自立袋10-3によれば、前記の4方シ ール袋10-1、ピロウ包装袋10-2よりは球形から 遠ざかるが、加熱は従来の自立袋よりも均一化し、焦げ つき等は見られず、液汁の飛散は最も少ない。また引き 裂き線5、切り取り線7に従ってスムーズに引き裂くに は、前述のように引き裂き方向と原反の基材層の直進力 ット方向を一致させればよく、あるいは表面からのハー フカット線を設けるようにしてもよい。通気孔4は、必 ずしも図3に示すように、垂直方向の直線である必要は ない。自立袋10-3の場合は、包装袋の形状からいっ てカレールーのような粘性のあるものに向いており、特 に調理後分配する場合に優れた機能を発揮する。

【0011】本発明による電子レンジ用包装袋10に使用する積層フィルム1は、中身の食品の種類に応じて、包装袋に付与したい剛性、バリアー性、耐突き刺し強度等の包装適正を考慮して選択すればよく、例えば、その積層構成は外側から順に次の通りである。

ON15/DL/PEF

ON15/DL/CPP50

ON15/DL/LLDPEF50

OPP15/DL/LLDPE

OPP15/CPP50

PET12/DL/ON15/DL/CPP50

PET12/DL/ON15/DL/LLDPEF50

PET12/DL/OPP/CPP

各記号は、次の素材を意味し、数字は各層の厚みをμm で示す。

ON:延仲ナイロン

 CPP
 <td:無延伸ポリプロピレン</td>

 OPP
 : 延伸ポリプロピレン

PET:ポリエチレンテレフタレート

 PEF
 : ポリエチレンフィルム

 LLDPEF
 : 直鎖状低密度ポリエチレン

 DL
 : ドライラミネート接着剤

本発明による電子レンジ用包装袋の基材フィルムには、 少なくとも一方向に直進カット性を有するフィルムを使 用することが好ましい。少なくとも一方向に直進カット 性を有する基材フィルムとしては、1軸方向、あるいは 2軸方向に延伸加工されたもので、例えば、出光石油化 学株式会社製の2軸延伸特殊ナイロンフィルム(商品 名、「ユニアスロン」)を使用することができる。これ は、ナイロン樹脂特有の実用強度を保持しつつ、流れ方 向に優れた直進カット性を有し、かつ易裂性を有するも のであり、更に塩素等を含まない環境に優しいバリアー 性基材である。本発明による電子レンジ用包装袋の対象 となる食品は広く、単に温めて食する調理済み冷凍食品 以外にも、ボイル、レトルト処理をした調理済み、ある いは半調理済み食品等広範囲にわたる。また、保存中に 酸素バリアー性を必要とする場合には酸化珪素蒸着層、 エチレン・ビニルアルコール共重合体層等を上記の積層 構成中にに介在させてもよい。

#### [0012]

【実施例】調理済み冷凍食品として市販されている、指 定加熱調理時間6分(600Wの場合)、内容量180 gの「中華井の具」を通常の4方シール袋から取り出 し、ON15/DL/LLDPEF50の積層構成から なる積層フィルムを用いて、円形収納部の直径が略15 Ommであり、巾3mm、長さ10mmの通気孔5を4 本、等間隔に設けた本発明による4方シール袋10-1 に移し替えて、電子レンジ加熱を行ったところ、5分で 美味しく食べられる適温に加熱ができることが分かっ た。また、本発明によるピロウ包装袋10-2を使用し た場合、加熱時間はさらに短縮されて3.5分となっ た。いずれの場合も、電子レンジの中で球形に近い形に 膨れ、通気孔からの蒸気の吐き出しがスムーズに行なわ れた。また、適正加熱時間が過ぎても焦げつきは全く見 られなかった。これに対し、同じ「中華井の具」を、食 器に移し替え、あるいはご飯の上に盛った状態で、同一 電子レンジで加熱を行ったところ、食べごろになるに は、指定通り6分を要した。また、通気孔から液汁の加 熱蒸気にともなう飛散は、ピロウ包装袋、自立袋の場合 ついては全く見られなかった。

### [0013]

【発明の効果】本発明による電子レンジ用包装袋10によれば、包装袋は電子レンジ内で球形に近い状態に膨らみ、内壁に略均等な内圧がかかるので、従来の角のある包装袋に比べて同一仕様の包装袋でありながらより高圧に耐えることができる。従って、包装袋内をより高温加

熱にすることができるので、加熱調理時間を短縮できる ばかりか、新食品の開発手段を提供することができる。 内容物は球状に近い空間に保持されているので、加熱は 略均一に行われ、焦げ目のでることがない。しかも、適 切な内径と本数の通気孔を設けることが出来、さらにあ る一定の内圧を過ぎるまで、弱接着部9によって加熱蒸 気の噴出を止めることができるので、中身食品に応じ て、加熱時間の調整、高温加熱あるいは蒸気による蒸ら し等を行うことができる。通気孔を包装袋の最も高い位 置に設けることができるので、加熱蒸気と共に液汁が噴 出することがなく、クリーンな状態で電子レンジを使用 することができる。本発明による電子レンジ用包装袋 は、シール形状を変えるだけで製作が可能なため、シー ル型以外特別な製造装置を設置する必要はなく、また充 填、包装機も従来のままでよく、新規設備投資は不要で ある。

#### 【図面の簡単な説明】

【図1】本発明による電子レンジ用包装袋の4方シール 袋を使用した場合の説明図

【図2】本発明による電子レンジ用包装袋のピロウ包装

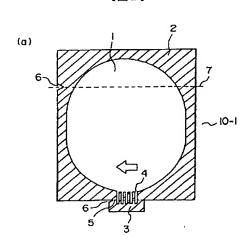
袋を使用した場合の説明図

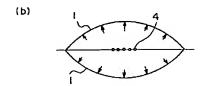
【図3】本発明による電子レンジ用包装袋の自立袋を使用した場合の説明図

【図4】従来の電子レンジ用包装袋の説明図 【符号の説明】

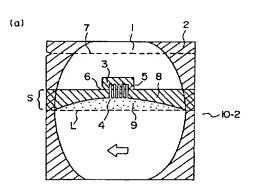
- 1 積層フィルム
- 2 サイドシール部
- 3 突出片
- 4 通気孔
- 5 引き裂き線
- 6 ノッチ
- 7 切り取り線
- 8 強接着部
- 9 弱接着部
- 10-1 本発明による4方シール袋
- 10-2 本発明によるピロウ包装袋
- 10-3 本発明による自立袋
- し 輪郭線の両端を結ぶ直線
- S 背シール部

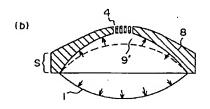
【図1】



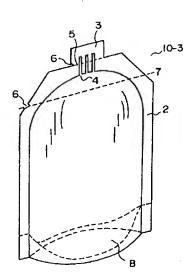


【図2】

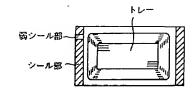




【図3】



【図4】





(a)

